



 Boulangerie



Chef Guillaume Petitgas

Em 2007 iniciamos uma deliciosa jornada com a seguinte missão: espalhar por Brasília o nosso amor pela culinária francesa e pela panificação artesanal. Essa história começou quando o Boulanger Guillaume Petitgas decidiu oferecer aos brasilienses apaixonados por gastronomia, suas criações autênticas, saudáveis e saborosas.

Criamos, ousamos e inovamos no mercado da cidade. Com empenho, muito carinho e criatividade ganhamos o nosso espaço e hoje somos referência nacional no segmento de pães artesanais. Durante 7 anos consecutivos, fomos eleitos a Melhor Padaria do Distrito Federal. Além disso, estamos entre as 100 melhores padarias do país segundo a Bakertop – Revista Padaria. Em 2021 e 2025 ganhamos também o título de melhor padaria de Brasília na premiação Encontro Gastrô. E o mais recente em 2023 recebemos o prêmio do Restaurante Guru graças aos comentários dos nossos clientes na Rede Restaurante Guru.

A produção dos nossos pães é o que faz a La Boulangerie única até hoje. Fomos pioneiros ao trazer o método francês de fermentação natural, também conhecido como levain. Além disso, priorizamos o uso de ingredientes regionais de qualidade em nossas receitas. Tudo para entregar uma experiência mais que agradável aos nossos clientes.

ALÉRGENOS

🌾 - glúten

🥛 - lactose

🌰 - oleaginosas/alergênicos

🥚 - ovos ou derivados

🌱 - vegetariano

🥜 - soja ou derivados

Brunch

Para qualquer hora do dia



Petit déjeuner classique

combinados

O nosso brunch completo em três opções diferentes 🍷🍷🍷

Petit Déjeuner Classique 89,90

1 (uma) bebida quente*, 1 suco de laranja, 1 pão francês, 1 boule cereais, 1 madeleine, ovos mexidos com bacon, porção de presunto e queijo fresco, manteiga e geleia.

Petit Déjeuner Français 59,90

1 (uma) bebida quente*, 1 suco de laranja, 1 croissant ou pain au chocolat, 1 pão francês, manteiga e geleia.

Petit Déjeuner Parisien 29,90

1 (uma) bebida quente*, 1 suco de laranja, 1 croissant.

DICA: Complemente com itens da seção “Adicionais”

* (exceto chocolate quente, chás e matchá)

OVOS

Do jeito que você gosta! Você pode complementar com os itens Adicionais deste cardápio. 🍷🍷

Omelete Simples 23,00

Feito na manteiga com três ovos caipiras.

Mexido Simples 17,00

Mexido preparado com dois ovos caipiras e creme de leite (como opção, peça sem creme de leite)

Ovo Estalado (unidade) 7,00

Feito na manteiga (opção: azeite).



ovos mexidos e adicional de bacon

Panquecas 25,00

Com 2 pancakes. Sabores:

- Geleia de morango 🌿 🍷 🍷 🍷;
- Caramelo Salgado; 🌿 🍷 🍷 🍷
- Banana e mel La.Beille™. 🌿 🍷 🍷 🍷

Salada de Frutas 19,50

Feita com frutas frescas.



panqueca com caramelo salgado

clássicos no pão

Misto Quente 17,00 🌿 🍷

Presunto royal Grauman's e mussarela no pão de forma (branco ou integral)

Queijo Quente 12,00 🌿 🍷

Mussarela no pão de forma (branco ou integral)

Pain Grillé au Beurre 6,00 🌿 🍷

pão com manteiga feito na chapa ou no forno. Se preferir, peça com azeite.



Misto quente

o misto do seu jeito

Comece escolhendo seu pão e depois combine com ingredientes da lista dos Adicionais, nesta página. 🌿 🍷

Escolha um pão:

Pão Francês 🌿	2,20
Pão de Forma (ou Integral) 🌿 🍷 🍷	5,00
Boule: Complet, aux Céréales ou Campagne 🌿	4,00
Boule aux Olives 🌿	5,00
Boule aux Noix 🌿 🍷	5,00
Pão de Hambúrguer 🌿 🍷 🍷	4,00
Croissant Garni 🌿 🍷 🍷	12,00



Sugestão: croissant, queijo brie, tomatinho confit.

nossos adicionais

Charcutaria (porção 40g)

Bacon	9,60
Presunto royal Grauman's	9,50
Presunto Parma (2 fatias-30g)	18,00
Peito de Peru	9,60
Salmão Gravlox	19,00

Veggies (porção 50g)

Cogumelos Salteados	10,00
Tomatinho Confit	8,00
Cebola Roxa Crua	4,00
Saladinha da casa (70g)	8,50

Queijos 🍷 (porção 40g)

Brie	11,50
Mussarela ou frescal	8,00
Alpino	12,00

Diversos

Granola 🍷	4,00
Iogurte 🍷	5,00
Geleia	3,70
Manteiga Francesa 🍷	2,90
Manteiga Nacional 🍷	2,40
Mel La Beille™	3,00

Nossos Clássicos

Perfeitos para qualquer momento!

grande fome

Le Traditionnel 26,00 🌿 🍷
mini baguette parisienne, presunto royal
Grauman's, queijo mussarela, tomate
e salada.

Le Fermier 30,00 🌿 🍷
mini baguette aux céréales, peito de
peru, queijo frescal, tomate e salada.

Le Campagnard 34,00 🌿 🍷
mini baguette aux noix, presunto de
parma, queijo brie, tomate e salada.

Cesta Francesa 22,00 🌿 🍷 🍷
boule aux céréales, pão francês,
madeleine, financier, pão de queijo,
manteiga e geléia.



Nossos três sanduiches: le traditionnel,
le fermier e le campagnard



Croque monsieur

preparos no forno

Croque Monsieur 35,00 🌿 🍷 🍷
Três fatias de Pain de Mie, presunto royal
Grauman's, mussarela e molho bechamel,
gratinados no forno com queijo parmesão.

Croque Madame 39,00 🌿 🍷 🍷
O Croque Monsieur com ovo frito.

Pizza da Casa (fatia) 17,50 🌿 🍷 🍷

Quiches 31,00
Acrescente saladinha da casa + 8,50.
• Alho poró 🌿 🍷 🍷 🍷;
• Lorraine (bacon e cebola) 🌿 🍷 🍷;
• Cogumelos 🌿 🍷 🍷 🍷.

**Folhado de Presunto
e Queijo** 21,00 🌿 🍷

Pão de Queijo (un.) 6,00 🍷 🍷



Quiche e Saladinha da casa

da nossa vitrine

Pâtisserie 🌿 🍷 🍷 🍷

- Tartelette aux Fraises (morango) ... 25,00
- Tartelette aux Pommes (maçã) 18,00
- Tartelette aux Poires (pêra) 20,00
- Eclair au Chocolat 23,00
- Eclair à la Vanille (baunilha) 21,00
- Brownie (cada 100g)..... 18,00



Tartelette aux fraises

Petits Fours 🌿 🍷 🍷 🍷

Apesar de pequenos, eles encham os olhos de desejo e a boca d’água. Petits-fours são pequenos biscoitos, doces ou salgados, ideais para servir como aperitivos em qualquer ocasião. A nossa linha de petit-four apresenta os mais clássicos da gastronomia francesa.

- Cannelé 4,00
- Madeleine 4,00
- Financier 4,00
- Tuilles 9,00
- Cookies..... 8,50
- Macarons..... 8,00
- Rocher à la Noix de Coco 4,00



Nossos macarons

Viennoiseries 🌿 🍷 🍷 🍷

- Croissant 12,00
- Croissant aux Amandes..... 16,00
- Pain au Chocolat 18,00
- Pain au chocolat Amandes..... 22,00
- Pain au Raisins 16,50
- Brioche aux Amandes 8,20



Pain au chocolat

bolos

Bolo Individual 10,00
(consulte os sabores) 🌿 🍷 🍷

Bolo Grande 25,00 🌿 🍷 🍷
Perfeito para levar pra casa e compartilhar. Consultes os sabores



Bolo de laranja (pequeno e grande)

Do bistrot

Preparos da nossa cozinha

nossos pratos

Menu criado com ingredientes selecionados servidos diariamente a partir das 11h30 até o fechamento da nossa cozinha.

Todos os pratos acompanham Saladinha da Casa e Fatias de Pães

Contrafilé na Manteiga de Ervas 62,00

Com gratin dauphinois (batatas gratinadas ao molho branco) e vagem na manteiga e alho. 🌿 🍷

Picadinho de Filé 68,00

Com arroz, banana empanada, farofa de pães na manteiga e ovo frito. 🌿 🍷 🥗

Boeuf Bourguignon 65,00

Cozido de carne no vinho com cenoura, salsão, bacon e cogumelo paris, acompanha arroz branco.

Blanquette de Poulet 49,90

Peito de frango em cubos com batata, cenoura e ervilha em molho de redução de creme de leite e farinha. 🌿 🍷

Moqueca da Casa 59,90

Filé de tilápia grelhado, arroz de castanhas e molho de moqueca de camarões. 🍷 🥗

Risoto Filé Mignon 67,00

Arroz arbóreo puxado no vinho branco e no caldo do picadinho, filé mignon salteado na manteiga e finalizado com cebolinha, acompanha queijo parmesão. 🌿 🍷

Risoto Caprese 57,00

Arroz arbóreo puxado no vinho branco, confit de tomate, mussarela de búfala, pesto, queijo parmesão e manjerição. 🌿 🍷

Risoto de Cogumelos 57,00

Arroz arbóreo puxado no vinho branco, mix de cogumelos (paris, shiitake e shimeji) puxados no vinho branco, acompanha queijo parmesão. 🌿 🍷



contrafilé na manteiga de ervas



Tartine Salmão Gravlax

tartines

Prima dos famosos toasts, nossas tartines são feitas com uma generosa fatia de pão e coberturas diversas em sua melhor versão francesa.

Salmão Gravlax 55,00 🌿 🍷 🍷

Salmão curado na casa, creme azedo de cebolinha, guacamole no pain au levain

Caprese 45,00 🌿 🍷

Mussarela de búfala, tomate cereja, pesto e manjeriço no pão de azeitonas.

Mix de Cogumelos 45,00 🌿 🍷

Cogumelos salteados e creme azedo de cebolinha no pain au levain.

Da Casa 45,00 🌿 🍷

Presunto Parma, queijo brie, damasco, manteiga, Mel La Beille™ no pain au levain.

sopas & caldos

Nossos caldos são servidos dentro do pão e finalizados com telha de parmesão.

Creme de Abóbora

com bacon 🌿40,00
opção: sem bacon

Sopa Cebola Tradicional

Francesa 🌿40,00

crêpes salgados

La Marguerite 26,00 🌿 🍷 🍷 🍷

Queijo mussarela, tomate confit e manjeriço.

La Complete 36,00 🌿 🍷 🍷

Presunto royal Grauman's, queijo mussarela, ovo e cebolinha.

La Forestière 39,00 🌿 🍷 🍷 🍷

Cogumelos salteados, queijo mussarela e cebolinha.

La Nordique 46,00 🌿 🍷 🍷

Salmão gravlax, creme azedo, mussarela, cebolinha.

La Paysanne 38,00 🌿 🍷 🍷

Bacon, mussarela, cogumelos salteados e cebolinha

La Bahiana 40,00 🌿 🍷 🍷 🍷

Moqueca de camarão, mussarela e coentro.

La Carioca 49,00 🌿 🍷 🍷

Picadinho de filé-mignon e mussarela e cebolinha



Crepe La Carioca

crêpes doces

La Bretonne 23,00 🌿 🍷

Caramelo salgado

La Goumande 29,00 🌿 🍷 🍷 🍷

Gianduia (creme de avelã e cacau)

La Beille 21,00 🌿 🍷

Mel La Beille™

Bebidas

cafés especiais

Nossos cafés são preparados com um blend de cafés especiais, selecionados e torrados pelos **LOS BARISTAS** exclusivamente para nós.

DESCAFEINADO +6,00

LEITE VEGETAL +5,00



Cappuccino Brasileiro



Chocolate Quente

Espresso Simples	9,00
Espresso Duplo.....	15,00
Espresso Carioca	9,00
Café Coado	5,25/ 9,00
Macchiato/duplo ☼	12,00/ 17,00
Café com leite ☼	11,00/16,00
Cappuccino Italiano ☼	12,00/17,00
Cappuccino Brasileiro ☼	12,00/17,00
Chocolate Quente ☼	14,00/22,00
Xícara de Leite ☼.....	3,50/5,50
	pequeno/grande

chás & infusões

Matcha Latte 20,00 ☼

Folha de Chá verde moída (opcional leite vegetal ou com água)

Nossa carta de Chás e Infusões, é uma criação artesanal da tea blender Natasha Kurtzenbaum.

Servidos no formato Sachê.

QUENTE 18,00 | GELADO 23,00

Chás preto

- JABURU: Chá preto brasileiro, cranberry, blueberry e goji-berry.
- ITAMARATY CHAI: Chá preto brasileiro, anis estrelado, canela, pimenta preta, cardamomo, pimenta rosa e cravo.

Chás Verde

- TOUAREG BRAZIL: Chá verde brasileiro e hortelã.
- CHÁ DO PEDRO: Chá verde brasileiro, capim-limão, hortelã e estrelas de açúcar

Infusões

- CÉU DE BRASILIA: Capim-limão, cunhã (clitória), pera, coco e cravo (experimente com limão e veja a magia acontecer!)
- TEA PARTY: Flor e pétalas de jasmim, hibisco, maçã e canela
- CONGRESSO: Hibisco, maçã, cravo e canela.
- DOCE AFETO: Flor e pétalas de jasmim, maçã, uva e erva-doce.
- JÓIAS DO CERRADO: Folhas de mirtilo do cerrado, maçã, laranja, canela, pimenta rosa e pimenta de macaco.

gaseificados

Coca-Cola (ou zero)	9,00
Guaraná (ou zero).....	9,00
Schweppes Citrus (lata)	9,00
Kombucha (consulte sabores).....	18,50
Chá Gelado (limão ou pêssego)	9,00
Soda Italiana.....	16,50
<i>Sabores: maçã verde, tangerina, morango ou framboesa</i>	

sucos & águas

Suco de Laranja	16,00
Suco de Morango	13,50
Suco integral (consulte sobores) ...	17,00
Água (com/sem gás)	7,00
Cerveja Longneck	15,00
<i>Consulte opções</i>	



Nossos Pães

Servimos apenas produtos frescos: baguetes, pães especiais, o brasileiro pão francês e até o clássico pão de queijo. São mais de 20 opções diferentes, entre pães doces e salgados, fabricadas diariamente. O processo de fermentação natural e a seleção de ótimos ingredientes proporcionam uma entrega singular, surpreendente e deliciosa. Vale a pena experimentar cada um!

DICA: Peça na mesa e nós servimos os pães fatiados e quentinhos para você saborear com os ITENS ADICIONAIS deste cardápio.



Todos os dias!

Campagne 🌾	15,00
Pain au Noix 🌾🥜	26,00
Ciabatta (kg) 🌾	50,00
Pain aux Olives 🌾	24,00
Baguette Parmesão 200g 🌾🧀	16,00
Pain Complet 🌾🧀	15,00
Pain Mie Complet (pequeno) 🌾🧀	19,00
Pain aux Céréales	22,00
Pão de Hamburger 🌾🧀🥜	4,00
Baguette Tradition 🌾	11,00
Pão frances (kg) 🌾	28,50
Baguette Parisienne 🌾	9,00
Baguetão 🌾	15,50
Pão de Queijo (kg) 🧀🥜	90,00
Le Meteil 🌾	17,50
Pão de Milho 🌾🧀🥜	7,00
Baguette Tradition aux Céréales 🌾	11,00



Apenas: Sextas, sábados & domingos

Pão de Abóbora 🌾🥜🧀	12,00
Pain aux Noix et Gorgonzola 🌾🧀🥜	38,00





Compartilhe a frança com quem você ama

Faça sua encomenda ou se evento conosco e leve a experiência da esquina mais francesa até você. Entre em contato conosco pelo whatsapp business da unidade mais próxima, as

taxas de entrega variam conforme o endereço de entrega.

ATENÇÃO: a área de cobertura para entregas do ifood pode variar conforme o endereço de entrega.



Faça o seu evento ou recepção conosco e leve as delícias mais francesas de Brasília até você

www.laboulangerie.com.br
contato@laboulangerie.com.br
[@laboulangerie_lapetite](https://www.instagram.com/laboulangerie_lapetite)
61 98581-0013 (s.a.c.)

Todos os valores deste cardápios estão em moeda corrente REAL BRASILEIRO

“Previna a obesidade infantil com adoção de alimentação saudável e prática de atividades físicas.” Lei Distrital 5501/2015 | “se beber, não dirija”. Lei Distrital 4633/2011 | Procon 151.

Estamos em 5 endereços

Asa sul • 306
(61) 99363 6800

Asa norte • 212
(61) 3541-8981

lago sul • QI 21
(61) 3797-2726

sudoeste • 300b
(61) 3542-4177

Shopping Conjunto Nacional
(61) 99977-2967